

## Rincón Dominicano / Dominican Corner

### Entradas / Appetizers


Ceviche Dominicano / Dominican ceviche

Crema de habichuelas negras, con arroz blanco, cebolla y aguacate    
Black bean soup garnished with white rice, onion & avocado

Sancocho con arroz blanco / Dominican stew with white rice

### Plato Principal / Main Course

Asopao de camarones / Shrimp and rice stew

Camarones salteados al coco con moro de guandules   
Shrimp sautéed in coconut sauce with pigeon peas rice

Gallinita entera en sazón Dominicano  
Whole Cornish hen with Dominican seasoning

Chivo de nuestra Fundación Ecológica con tubérculos glaseados   
Goat from our Ecological Foundation with glazed tubers

### Guarniciones / Side orders

Fritos verdes / arroz blanco / yuca frita / ensalada verde   
Fried green plantains / white rice / fried yucca/ green salad

## Aperitivos / Appetizers

Punta Cana Ceviche. Mero marinado en zumo de limón y aceite de oliva con pimientos y cebollas  
Marinated grouper in lime juice & olive oil with bell peppers and onions

Carpaccio Black Angus con vinagreta de mostaza, hojas de rúcula de nuestro jardín ecológico  
Black Angus carpaccio with mustard vinaigrette, garnished with arugula from our ecological garden

Carpaccio de atún rojo con vinagreta de chinola, aguacate, lechuga y virutas de coco frito 🥥  
Red tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette, avocado & grated fried coconut

Vegetales salteados acompañados de una ligera crema de queso de cabra 🥬 🥛  
Sautéed vegetables served with light goat cheese cream

Tartar de atún con aguacate / Tuna tartare with avocado 🌶️ 🌾  
Atún rojo del Pacífico con una delicada mayonesa asiática / Pacific tuna with a delicate asian mayonaise


Berenjena parmesana al estilo caribeño / Parmesan eggplant caribbean style 🥬 🥛 🌾  
Berenjena, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora  
Eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce





Chicharrón de pulpo con tallarines de calamar, papas y all i oli picante 🌶️  
Crispy octopus with calamari noddles, potatoes & spicy all i oli

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

## Sopas / Soups

Crema de auyama con jamón Serrano crujiente   
Roasted creamy squash soup with crispy Serrano ham

Salmorejo Caprese / Caprese Salmorejo      
Mini mozzarellas, tomates cherries asados, tosta de pesto, polvo de aceituna de Aragón y  
sopa fría de tomate andaluza  
Mini mozzarellas, roasted cherry tomatoes, pesto toast, olive powder & cold andalusian tomato soup

Crema de hongos y salteado de setas   
Cream of mushrooms garnished with sautéed wild mushrooms

## Pastas

Nuestras pastas disponibles / Available Pastas:   
Spaghetti, Penne & Linguini

Salsas / Sauces :

Tomate fresco y albahaca/ Fresh tomatoes and basil 

Al pesto  

All `arrabbiatta  

Aglío oglio e peperoncino  

Camarones / Shrimp

Linguini frutti di mare / Linguini with seafood 

Risotto de chipirón, cebolla caramelizada, fino amontillado y algas marinadas    
Baby squid risotto, caramelized onion, sherry & marinated seaweed

 PICANTE / SPICY  NUECES / NUTS  VEGETARIANO / VEGETARIAN  LACTOSA / LACTOSE  GLUTEN / GLUTEN

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

# La Yola


PUNTACANA RESORT & CLUB

  
TORTUGA BAY®  
PUNTACANA RESORT & CLUB



   
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

## Platos de Mar / From the Sea

Pregunte a su camarero por la pesca del día / Ask your waiter for the catch of the day

Chillo, puré de zanahoria, remolacha y vegetales   
Red snapper with carrot purée, beetroot and vegetables


Tataki de atún marinado en costra de sésamo con puré de coliflor, esferas de soja cítrica y ensalada de apio   
Tuna tataki marinated in sesame crust with cauliflower purée, citrus soy spheres and celery salad


Suquet de salmón / Salmon stew    
Salmón fresco cocido ligeramente en salsa marinera Catalana  
Fresh salmon lightly cooked in marinara Catalan sauce

Cazuela de mariscos Caribeña / Caribbean seafood stew


Langosta Caribeña horneada o parrilla / Baked or Grilled Caribbean Lobster


## Carnes / Meats


Gallinita a la Catalana con cebolla, hongos, piñones y pasas con un delicado toque de curry   
Free range roasted Cornish Hen with onions, mushrooms, pine nuts and raisins with a delicate touch of curry

Filete de Black Angus con papas asadas y salsa de hongos 8 oz / 12 oz   
Black Angus tenderloin with roasted potatoes and mushroom sauce

Hamburguesa Wagyu con tomate y cebolla  
Wagyu hamburger with tomatoes & onions

Churrasco de res con puré de yuca y mojo rojo 10 oz   
Black Angus skirt steak with yuca purée and red mojo sauce

Jarrete de cordero glaseado con puré de col y espinaca, chalotas, remolacha y toques de ajo asado   
Glazed lamb shank with cabbage and spinach purée, shallots, beet and roasted garlic touches

Cochinillo cocido a baja temperatura, puré de auyama y piña asada   
Suckling pig cooked at low temperature, pumpkin purée and roasted pineapple

 PICANTE / SPICY  NUECES / NUTS  VEGETARIANO / VEGETARIAN  LACTOSA / LACTOSE  GLUTEN / GLUTEN

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

## Ensaladas / Salads

Ensalada de rúcula\*: naranja, láminas de manzana, tomate cherry y nueces  

Arugula salad with oranges, apple slices, cherry tomatoes and walnuts

Ensalada Caprese   

Caprese salad

Ensalada César / Caesar salad  

Con pollo o camarones / with chicken or shrimp

Ensalada de espinacas tiernas, aceituna Kalamata, tomates rostizados, queso feta marinado y cebolla crujiente

Soft spinach salad, Kalamata olives, roasted tomatoes, feta cheese & crunchy onion



\*Rúcula de nuestro jardín Ecológico/ Arugula from our Ecological Garden

## Menú de Niños / Kids Menu

Pasta con salsa de tomates frescos / Pasta with fresh tomatoes sauce  

Deditos de pollo / Chicken fingers 

Calamares fritos con salsa tártara / Fried calamares with tartar sauce 

Filete de res Black Angus 6 oz/ Black Angus Tenderloin 6oz

Pescado a la plancha con papas fritas/ Pan fried fish filet with french fries

 PICANTE / SPICY  NUECES / NUTS  VEGETARIANO / VEGETARIAN  LACTOSA / LACTOSE  GLUTEN / GLUTEN

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden

A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order



## Guarniciones / Side orders

Puré de Yuca / Yucca purée  

Puré de papa / Mashed Potato  

Yuca frita / Fried Yucca chips 

Pak choi salteado con ajo y pasas / Sauteéd Pak Choi with garlic and raisins 

Ensalada verde ecológica / Ecological green salad 

Arroz blanco / White rice 

Papa fritas / French fries 

Por guarnición / Each side orders

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order